Nr. 20. Kraków, 15. października 1909 Rok II.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 2 dolary w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.
Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12 | Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Reforma szkół przemysłowych.

Inżynier Billy w kilku numerach „Odrodzenia“ zamieścił obszerną pracę, skierowaną ku sprawie aktualnej, — reformie szkół przemysłowych. Reforma szkół wogóle średnich, ludowych i rzemieślniczych w ostatnich czasach omawianą była we wszystkich dziennikach krajowych; uważamy też za swój obowiązek nasze uwagi w piśmie naszem, jako rękodzielniczem, zamieścić.

„Państwo nowoczesne jest równoznaczne z państwem przemysłowem“. Cytat ten zaczerpnięty z wspomnianej wyżej pracy zastosować należy i do niniejszego artykułu. Państwo ekonomicznie silne będzie dyktowało prawa, zwyciężać, drogą podboju pokojowego, uzależniać u siebie państwa, będące na niższym stopniu rozwoju ekonomicznego. Chcąc atoli stworzyć podobne prawa i zdobyć sobie niezależność, musi w danem państwie odpowiednio rozwiniętym być przemysł i rękodzieło. Jako pierwszym czynnikiem służyć ku temu mają szkoły przemysłowe.

Dzisiejsze szkoły przemysłowe znajdują się, że się tak wyrazimy, w stanie po prostu opłakanym. Ze wszystkich prawie sfer przemysłowych podnoszą się głosy protestu przeciwko planom dotychczasowych szkół przemysłowych. Nauka w nich odbywa się w czasie najzupełniej nieodpowiednim dla ucznia, bo od 7 do 9 wieczorem. Na naukę tę chodzą uczniowie wszystkich zawodów, z czego całkiem słusznie wynosi się zapatrywanie, iż szkoła taka nie może przynosić korzyści dla poszczególnych uczniów; bo cóż mogą piekarza obchodzić rysunki ślusarskie, albo fryzyera wykład o mąkoznawstwie.

Zupełnie jasną jest rzeczą, że wobec takich warunków, uczeń żadnych praktycznych wiadomości wynieść nie może. Zadaniem szkoły przemysłowej jest wychowywać młode generacye i przysposabiać je na szermierzy zdrowej ewolucyi handlu, przemysłu i rękodzieła.

Te trzy części integralne ekonomii społecznej, będące w jakim takim rozwoju, powodują w konsekwencyi powstawanie przemysłu artystycznego, którego pierwowzorem miały i mają być szkoły przemysłowo-zawodowe.

Ponieważ, jak już wyżej nadmieniliśmy, istniejące obecnie szkoły przemysłowe zupełnie mijają się z celem, przeto jedynym ratunkiem a zarazem jedynym bodźcem do podniesienia wszelkiego stanu rękodzielniczego mogą być tylko szkoły zawodowe (nie mamy tu na myśli jednak szkół warsztatowych, o których w poprzednim numerze była wzmianka). Takie szkoły mogą dać rękojmię, iż wyszli z niej uczniowie, po odbytej w dodatku praktyki u majstra, staną się dzielnymi rękodzielnikami i dopomogą „Państwu nowoczesnemu stać się państwem przemysłowem“.

Wystawa w roku 1910.

Zebranie Delegatów piekarzy wybranych na wiecu w Przemyślu, odbyło się po raz pierwszy w dniu 3 października 1909 w biurze Towarzystwa zaliczkowego w Drohobyczu.

Obecni:

Pp. dyrektor Ligi przemysłowej Józef Olszewski, c. k. instruktor stowarzyszeń przemysłowych Dr. Józef Schoenett, Józef Schirmer, Antoni Kmietowicz, Leon Bałuk, Ludwik Merwart i Jan Niewiadomski.

Wybrano przewodniczącym p. Jana Niewiadomskiego — zastępcami pp. Józefa Schirmera i Leona Bałuka.

Uchwalono następujący program pracy, stosownie według wydanych przez nas pytań:

1) Miejscem wystawy ma być Lwów.

2) plac powystawowy o ile możności w pawilonie wielkim w czasie od 15 maja do 15 czerwca.

3) powołać pokrewne wyroby: młynarski, drożdżarski, koszykarski, cukierniczy i wyrobów płyt i maszyn.

4) firmy krajowe mają być dopuszczone do wystawy, a z Królestwa Polskiego zaprosić do wzięcia udziału.

5) Co do II. działu maszynowego, dopuścić do wystawy firmy krajowe, austryackie, francuskie angielskie, firmy polskie z Poznańskiego, jednakowoż tylko pod tytułem dydaktycznym.

6) uchwalono dopuścić czeladników i chłopców ze swoimi wyrobami do wystawy na 3 dni.

7) uchwalono spowodować, aby na wystawie urządzoną została piekarnia wzorowa, której maszyny opalane byłyby ropą w kilku systemach.

8) uchwalono udać się do Towarzystw celem zasilenia wystawy subwencyami, które bliżej określi się później osobno, a które mają wziąć udział w wystawie.

9) oznaczono pierwsze posiedzenie komitetu na **dzień 28 października b. r. we Lwowie w lokalu Izby rękodzielniczej w ratuszu o godzinie 4 po południu.**

10) Na dzień ten uchwalono nadto zaprosić delegatów z Wydziału krajowego i Rady miejskiej miasta Lwowa.

11) uchwalono zaprosić do komitetu ściślejszego z piekarzy: Zgórskiego ze Lwowa, Starka z Krakowa, Długoszewskiego Stanisława z Krakowa, Pretoryusza z Przeworska, Jodłowskiego ze Lwowa, Mayera Emanuela ze Lwowa, Lubelskiego z Tarnopola, Szymeczkę z Kołomyi, Völknera z Nowego Sącza, Matyasa z Czerniowiec, Sejbalda ze Stanisławowa, Tabaczyńskiego ze Lwowa, I. Abrachamera z Krakowa (górne młyny), A. Molińskiego z Żywca i Dr. Paszkowskiego ze Stanisławowa — z cukierników: Bienieckiego ze Lwowa, Engla ze Lwowa, z Krakowa zaś Michalika, Siermontowskiego i Malika, Gurgula z Jarosławia i Urbańskiego z Krakowa — z młynarzy Gala z Tarnopola i Thoma ze Lwowa, Maryewskie-

go z Krakowa, Fränkla z Przemyśla, Obmińskiego i p. Nawratila, Zachariewicza i Horodyskiego z Kolędzian.

Na tem posiedzenie zakończono.

Jan Niewiadomski.

* * *

Wystawę tę podzielono na 4 działy:

I. Produkta z mąki.

II. Srodki pomocnicze.

III. Maszynerya.

IV. Strona naukowa.

Dział I. obejmie pieczywo wszelkiego rodzaju, zwykłe i luksusowe, dalej ciasta, pierniki itp. Dział II. obejmie wystawę różnych przetworów chemicznych, jak diamalt w proszku i płynie, drożdże itp. Dział III. mówi sam za siebie, zaś w dziale IV wystawione zostaną tabele statystyczne, dotyczące ruchu piekarskiego w Polsce, dalej dyplomy, świadectwa wyswolin, starożytności piekarskich cechów polskich, literatura i prasa piekarska we wszystkich językach itp.

Do pp. cukierników i młynarzy zwracamy się z prośbą, by zechcieli w swych kołach rozwinąć już od teraz energiczną akcyę celem wzięcia udziału w wystawie. O wszystkich dalszych postanowieniach komitetu będziemy szczegółowo uwiadamiali.

Wszystkie polskie pisma prosimy o powtórzenie niniejszego artykułu.

Przechowywanie masła.

Produkcya masła w naszych mleczarniach w lecie jest prawie trzykroć lub w dość częstych wypadkach jeszcze większa od produkcyi zimowej. Chodzi nam przedewszystkiem o to, abyśmy masło przez przeciąg kilku letnich miesięcy mogli w możliwie najlepszym stanie do jesieni przynajmniej, jeśli już nie do zimy, przechować.

Przy dobrych chęciach i staranności mleczarza, i wogóle, kto masło przechować musi da się jednak i tę trudność pokonać.

Przedewszystkiem powinno nam chodzić o to, aby możliwie największą ilość masła tak przechować, by mogło ono być użyte jeszcze jako deserowe, chociażby nie jako wyborowe, lecz przynajmniej dobre lub nawet bardzo dobre.

Solenie masła przez lato i przechowywanie je naraża nas na straty wynikłe przez zmniejszenie ilości masła podczas solenia i koszt zużytej do konserwowania soli.

Przystępując więc do konserwowania masła deserowego niesolonego, musimy zacząć od początku t. j. od... samego wyrobu masła. Tylko wówczas można być pewnym dobrego wyniku konserwacyi, gdy mamy pewność, że masło zostało rzeczywiście bez zarzutu i jako najlepsze zrobionem.

Potrzeba tu jednak zwracać baczną uwagę, jakie cechy powinno mieć masło przeznaczone do dłuższego przechowania.

Przedewszystkiem należy starać się, by do wyrobu takiego masła używać wysoko pasteuryzowanej śmietany, chłodzonej naturalnie potem do możliwie najniższej temperatury. Pasteuryzacya ma tu to ważne zadanie, że zapobiega następnie w maśle rozwijaniu się Oidium lactis, a tem samem i jełczeniu masła.

Następnie lepiej używać do wyrobu masła zupełnie słodkiej, a najwyżej tylko zakwaszonej śmietany, gdyż to również bardzo znacznie wpływa na jego trwałość.

Zmaślać należy przy możliwie osiągnąć się dającej najniższej temperaturze, by otrzymać kulki masła bardzo jędrne.

Dalej, możliwie najdokładniej w lodowej wodzie przed wygniataniem wypłukać grudki masła z maślanki i potem starannie na wygniataczu uwolnić je z maślanki.

Zaznaczam, że — żeby uniknąć następnie rozczarowania, gdy konserwowanie masła nie da oczekiwanych rezultatów, — trzymać się należy zasady, że od jakości masła zależy przedewszystkiem jego zdolność do dłuższego przechowywania.

Przystępując następnie do dalszego postępowania t. j. opakowania masła, należy je bardzo starannie umieścić w bukowych beczkach, większych naczyniach kamionkowych lub blaszanych.

Najpraktyczniej przechowywać masło w naczyniach większych, blaszanych, pojemności około 50 kg. W tym celu wyczyszczone najdokładniej i starannie wysuszone naczynie, wyścielamy na dnie i obwodzie porządnie suchym, nie moczonym papierem pergaminowym i układamy w nich masło warstwami, ubijając przytem bardzo dokładnie i starannie drewnianym o szerokiej podstawie tłuczkiem. Ubijać należy w ten sposób, żeby masło zupełnie do ścian naczynia przylegało we wszystkich miejscach, i nie tworzyło szpar między warstwami, lecz zbiło się w jedną jednolitą masę. Rozumie się tutaj, że masło nie może być bardzo miękie, lecz oziębione przedtem tak, by było dosyć twarde i jędrne.

Gdy naczynie jest już zupełnie do szczytu napełnione, tak, że nawet kilka milimetrów wystaje z niego, okrywa się je starannie papierem pergaminowym i następnie zamyka gładką, zwykłą pokrywą blaszaną, najlepiej wyciętym równo blaszanym krążkiem, i potem krążek ten bardzo dokładnie przyciska i tak przylutowuje, by powietrze najmniejszego nie miało przystępu.

Zdawać się może, że przylutowanie wieka przedstawia wielkie trudności i bardzo wiele kosztuje. A tymczasem czynność tę bardzo porządnie wykona miejscowy kowal, a nigdzie o kowala oznajomionego z lutowaniem nie trudno.

Zalutowanie naczynia, trzeba jeszcze zewnątrz po smarować tłuszczem, aby uchronić je od zardzewienia, poczem wtacza się do lodowni i bardzo starannie zakopuje w lód. Na tem czynność cała, nie przedstawiająca niepokonanych trudności, jednak wymagająca dobrej woli i staranności, będzie ukończoną.

Masło w ten sposób przechowane można po bardzo długim czasie, bo nawet po 8 miesiącach otworzyć, i okaże się, że będzie ono bardzo trudne do odróżnienia go od masła niedawno wyrobionego.

Wyraziwszy się krótko, czyli reasumując to wszystko, co wyżej powiedziałem, t. j. chcąc masło przez dłuższy czas w dobrym stanie przechować, należy je robić z pasteryzowanej, słodkiej lub słabo zakwaszonej śmietany, trzymać w szczelnie zamkniętych, nieprzepuszczających powietrza naczyniach i w możliwie najniższej temperaturze.

Przechowując masło w naczyniach kamionkowych postępujemy jak powyżej, z tą tylko różnicą, że masło zamiast lutować, przykrywamy warstwą ropy solnej, którą należy dwa razy w tygodniu zmieniać i trzymać w przewietrzanej, zimnej chłodni.

Beczki na masło należy przedtem dobrze wyparzyć i wysuszyć, natrzeć wewnątrz solą i napełnić tak, jak naczynia kamionkowe. Są one jednak najmniej odpowiednie, gdyż zawsze przez nie przedostaje się powietrze do masła.

Wogóle dwa ostatnie sposoby nadają się tylko do przechowywania masła kuchennego.

Pierwszy zaś sposób konserwowania masła miałem sposobność sam wypróbować i śmiało mogę go polecić jako jeden z najpraktyczniejszych sposobów przechowywania masła.

Sądzę, że w ten sposób postępując możemy cały letni zapas masła przechować doskonale.

T. Świszczowski.

O potrzebie kąpieli.

Jeźli człowiek odpowiednio się odżywia, to jest, jeżeli ma posiłek odpowiedni i w dostatecznej ilości, to staje się silniejszym, i może wtedy więcej i lepiej pracować. Aby sił nabytych nie utracić, ale przeciwnie, podtrzymać je i utrwalić, musi człowiek także mieszkać odpowiednio, to jest mieć mieszkanie suche, widne, nie za ciasne. Ale to jeszcze nie wszystko.

Aby ludzie mogli być zdrowymi, trzeba wpoić w nich jeszcze także zamiłowanie do porządku — do życia regularnego, i, co najważniejsza, — do czystości, do ochędóstwa. Ochędóstwo to przyswoić sobie możemy tylko sami przez usilne starania, przez słuchanie rad ludzi mądrzejszych a uczciwych, przez zrozumienie, że utrzymanie ciała w czystości jest rzeczą niezbędną. Ponieważ zaś do tego służy woda, — obmywanie się, kąpiel, — zatem, jeżeli chcemy być narodem silnym i zdrowym, musimy zakładać jak najwięcej łaźni.

Kto wie jak ważną częścią ciała naszego jest skóra, ten łatwo zrozumie, jakie znaczenie ma kąpiel dla zdrowia. Skóra nasza ma w sobie mnóstwo maleńkich otworków, które się nazywają „pory skórne". Przez te otworki ciało nasze pozostaje w zetknięciu ze świeżem zdrowem powietrzem, i przez nie też wydziela z siebie niektóre uloty, oraz pot i tłuszcz. Wydzielając uloty, naprzykład kwas węglany, skóra oddaje ciału podobną usługę jak płuca; wydzielając zaś pot, w którym rozpuszczone są rozmajte sole, dopomaga nerkom, które służą również do wydzielania z ciała naszego tego, co mu jest niepotrzebne i czego ono musi się pozbyć.

Tak pot jak tłuszcz są lepkie i łącząc się z pyłem i kurzem, tworzą na skórze warstwę lepką.

Bielizna zwłaszcza z grubego płótna, dopóki jest świeża i czysta, wchłania po części w siebie te wydzieliny. Gdy się jednak zbrudzi, wtedy reszta nie wchłoniętych przez nią wydzielin pozostaje na skórze; pot i tłuszcz psują się i gniją, zaczynają drażnić skórę i wydają przytem nieznośny zaduch. Gdy do tego łączy się kurz i pył, którego nie mogą uniknąć ludzie pracujący w warsztacie lub zakładach fabrycznych wtedy ta warstwa pokrywająca skórę staje się brunatną, czarną, i to się nazywa brud.

Ten to właśnie brud bywa często przyczyną, że ludzie cherlają i zapadają na różne choroby. Przylegając do skóry, zatyka on pory skórne przesiewne, oraz otwory potowe i tłuszczowe, i nietylko nie dopuszcza powietrza ale gorzej bo tamuje wydobywanie się na zewnątrz ulotów więc muszą one powracać do krwi, zanieczyszczają ją i wydostają się dopiero przez płuca. Uczeni przekonali się, że skóra przez przesiew wypełnia szóstą część tego zadania jaką płuca spełniają przez oddychanie. Gdy więc otworki skóry są pozalepiane, wtedy krew dopływająca do niej nie może pozbyć się kwasu węglanego, który z ciała zabrała, i musi nieść go dalej, aby dopiero w płucach oczyścić się z niego, a zaopatrzyć w inny ulot — tlen, potrzebny do utrzymania życia. Otóż to przetrzymywanie kwasu węglanego jest bardzo szkodliwe; z tego powstają bóle głowy, ociężałość, brak ochoty do pracy, do czynu, i złe odżywianie się całego ciała.

Dalej brud gromadzący się na skórze, czyni ją mniej wrażliwą na działanie światła, nerwy, przez które czujemy ból, chłód, ciepło i t. d., tępieją, obieg krwi wolnieje, i to jest przyczyną, że człowiek staje się leniwym.

Zły obieg krwi wywołuje jeszcze różne inne dolegliwości, a nieraz i ciężkie choroby, i czyni człowieka lichym pracownikiem, a niekiedy zupełnie niezdolnym do pracy.

Ale to jeszcze nie wszystko: przy gromadzeniu się brudu na skórze ludzkiej, do warstw lepkich, tłustych, przystają różne drobniuchne, niewidoczne dla gołego oka żyjątka, grzybki i pleśnie, wywołujące choroby skóry, oraz lęgnie się wstrętne robactwo, jak wszy i świerzbowce. Niechluj żyjący w brudzie dochodzi nieraz do tego, że skutkiem zaniedbania staje się nietylko gnuśnym i nieużytecznym, ale nawet umysł jego tępieje. Widzimy zatem, że już nietylko dla porządku, ale i dla zdrowia, dla dobra własnego trzeba koniecznie myć się i usuwać brud ze skóry.

KOLEDZY! Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

Przy każdej sposobności, na balach, zabawach, zgromadzeniach, posiedzeniach, zebraniach, zbierajcie grosz na fundusz prasowy własnego pisma.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Wystawa prac uczniów rękodzielniczych została otwartą w Krakowie dnia 3 b. m. w obecności prezydenta dra Lea i zaproszonych gości. Wystawa przedstawiała się nader okazale. Z piekarskich uczniów udział w wystawie wzięli uczniowie od p. St. Długoszewskiego, zaś dnia 7. b. m. zwiedzili wystawę wszyscy uczniowie szkoły piekarskiej w liczbie 67 pod przewodnictwem dyrektora p. Krokowskiego.

Walka o cła. Sprawa zniesienia ceł zbożowych i otwarcia granic weszła w Sejmie na porządek dzienny. Sejm w zasadzie zgodził się na wydanie ustawy o zniesieniu ceł. Równocześnie i socyaliści na odbytem zgromadzeniu domagali się tego. Drożyzna każdemu dała się już we znaki.

Podwyższenie taryf kolelowych. Wydany 1 b. m. nr. „Rozporządzeń dla spraw kolejowych i żeglugi"

zawiera ogłoszenie w sprawie wprowadzenia nowych taryf towarowych na austryackich kolejach państwowych z dniem 1 stycznia 1910. Ulgi taryfowe, przyznane poza ramami właściwej taryfy dla nafty, spirytusu, zboża i produktów mącznych, ogłoszone będą po ukończeniu dotyczących rokowań z zastępcami grup interesowanych. Również w myśl przyrzeczenia złożonego przez ministerstwo kolei odbywają się w Radzie kolejowej narady z zastępcami kół producentów w kwestyi, czy i o ile dla buraków cukrowych mają nastąpić wobec nowej taryfy ulgi. Dla tegorocznej kampanii buraków pozostanie dotychczasowa taryfa bez zmiany.

Kursa majsterskie dla rękodzielników. Ze Lwowa piszą nam: W roku 1906 wezwał Sejm rząd do wydatniejszego popierania rękodzieł, tudzież przyznania Galicyi udziału w funduszach przeznaczonych na popieranie wielkiego przemysłu, wreszcie wspólnego porozumienia się i popierania majsterskich kursów dla rękodzielników. Wydział krajowy w sprawozdaniu Sejmowi przedłożonem zaznacza, że na tę rezolucyę nie otrzymał jeszcze decyzyi z ministerstwa robót publicznych, ale w kwestyi urządzenia majsterskich kursów nastąpiło pewne zbliżenie się czynników rządowych i autonomicznych w tej akcyi, dotychczas oddzielnie i bez porozumienia się prowadzonej. Na zaproszenie bowiem wydziału krajowego wzięli udział w ankiecie, zwołanej dla ustalenia programu kursów majsterskich, urządzanych przez interesowane czynniki, dwaj reprezentanci rządu, a mianowicie reprezentant ministerstwa robót publicznych i reprezentant urzędu popierania przemysłu, oraz obaj państwowi instruktorowie stowarzyszeń przemysłowych. Reprezentant ministerstwa zapewnił o przychylności ministerstwa dla tej akcyi, a wskazując na świeże podwyższenie kredytów rozporządzalnych na popieranie tego rodzaju celów, oświadczył gotowość przedstawienia ministerstwu życzeń na ankiecie podniesionych. Reprezentant ministerstwa oznajmił wreszcie, że celem uniknięcia możliwych kolizyj w urządzaniu kursów, rząd *z własnej inicyatywy nie będzie urządzał takich kursów w Galicyi*, chyba na życzenie wydziału krajowego. Natomiast urząd państwowy popierania przemysłu będzie urządzał specyalne kursa dla rozmaitych gałęzi rękodzieł i przemysłu we Wiedniu, gdzie posiada odpowiednie do tego celu urządzenia i urząd ten będzie się starał urządzić te kursa dla tutejszych rękodzielników z polskim językiem wykładowym, w którym to celu już odpowiednie siły nauczycielskie sposobi.

Przepisy o obrocie artykułami spożywczymi. Rząd centralny przystępuje do opracowania i zestawienia przepisów normujących obrót artykułami spożywczymi i użytkowymi i zebrania ich w osobny tzw. „codex alimentarius". Pracami przygotowawczemi w tym kierunku zajmuje się osobna komisya, która wygotowała projekt zbioru przepisów, obejmujący poszczególne artykuły spożywcze względnie użytkowe w oddzielnych grupach. Lwowska Izba handlowo-przemysłowa wysłała do firm wybitniejszych po 1 egzemplarzu projektu celem przejrzenia, zaopiniowania i sprostowania względnie uzupełnienia. Z działu „zboże" przedłoży liczne poprawki i uzupełnienia dyr. L. Kaczka.

Zamieszczając o tem wiadomość zapytujemy, dlaczego krakowska Izba handlowa nie rozesłała takiego projektu. Czy sądzi może, że w Krakowie nie ma tak zdolnych fachowców, którzyby w tej ważnej sprawie głos zabrać mogli? Podobne lekceważenie aktualnych spraw jest godnem napiętnowania.

Statystyka przywozu i wywozu towarów. Poseł Battaglia zgłosił w Sejmie wniosek żądający zaprowadzenia ścisłej statystyki w celu skonstantowania ruchu towarowego w kraju naszym. Wniosek ten o ile będzie przyjęty i sankcyonowany ma bardzo doniosłe znaczenie dla dalszego uprzemysłowienia kraju.

Pszenica. Zdaje się, że kolebką pszenicy jest Arabia. W czasach przedhistorycznych, między rzekami Eufratem i Tygrem znano ją jako roślinę, której ziarna służyć mogą za pożywienie. W późniejszych czasach, to jest przed 3.000 lat, zaczęto się zajmować uprawą pszenicy w trzech gatunkach. Już w mumiach faraońskich, pogrzebanych w egipskich piramidach, znaleziono pszenicę, którą po zbadaniu uznano za europejską. Za czasów rzymskich uprawiał Egipt pszenicę w wydatku 10 milionów hektolitrów. W Azyi i Haldei rodziła się pszenica wybornie, ponieważ ziemia pod uprawę pszenicy była tam dobrze nawodniana. Twierdzi o tem doskonale pozostawione pismo po królu Asurbanipalu, który żył siedemset lat przed Chrystusem, pisze on, że za jego czasów rosła pszenica na 5 łokci wysoka, a kłos pszenicy dosięgał do jednego łokcia długości. Z pszenicy pieczono w Babilonie chleb nie kwaszony. Podobnie wypiekali Medowie i Persowie. Uprawą pszenicy trudniono się w Syryi i Palestynie, gdzie chleb i oliwę ofiarowano Panu Bogu. W okolicach rzeki Jordanu rodziła się tak pszenica, że wydatek jej dochodził do stu procent, siała się w lutym, a zbierano ją w maju. Żydowski król Salamon posłał królowi Hiramowi w Tracyi 2,000 worów pszenicy za to, że mu król Hiram posłał zdolnych budowniczych do budowy świątyni. Zaś drwalom za ścinanie drzewa cedrowego z Libanu do budowy, wypłacał pszenicą. Po ukończeniu budowy wydał 20.000 worów pszenicy i jęczmienia. Później mamy dowody uprawy pszenicy już w różnych częściach kuli ziemskiej znanej. U nas Słowian, uprawiano pszenicę od najdawniejszych czasów.

Senzacyjny proces. Przed wiedeńskim sądem krajowym toczy się proces o bagatelkę, bo o półtora miliona. Skargę wniósł znany fabrykant drożdży w Insbrucku Reininghaus przeciw właścicielom fabryk drożdży w St. Marx, Ad. Ig. Mautnerowi i spółka. Sprawa przedstawia się w krótkości w ten sposób: Przed około 50 laty przyszedł do właściciela browaru Mautnera ubogi czeladnik, Reininghaus i powiedział, że umie robić drożdże, Mautner go przyjął. W krótkim czasie tak Reininghaus jak i jego bracia pożenili się z córkami Mautnera, a właściwy założyciel Juliusz Reininghaus został wspólnikiem fabryki, której dochód czysty wzrósł później do 300.000 K. rocznie. Gdy R. umarł, Mautner został kuratorem jego małoletnich dzieci, lecz należny im majątek zatrzymał dla siebie. Obecnie te dzieci wniosły skargę, która obejmuje 58 arkuszy druku.

Dochodzenie zboża. Dr. Atterberg z Kalmar (Szwecya) podaje, jako teoretyczne rezultaty swoich w tej kwestyi doświadczeń, że ziarno zbóż posiada liczne stopnie dojrzałości, które uzewnętrzniają się w tem, iż ziarno posiada niejednakową maksymalną temperaturę zupełnego wykiełkowania, zależną od stopnia dojrzałości, Dalej uważa on jako zupełnie dojrzałe takie ziarna zbóż, które szybko kiełkują przy temperaturze 30° C. Wykazał on również, że ziarna, które nie są zupełnie dojrzałe, mogą również w zupełności wykiełkować, jeżeli tylko proces kiełkowania odbywa się przy dostatecznie niskiej temperaturze. Praktyczne rezultaty tych doświadczeń streszczają się w następujących zdaniach:

Badania na siłę kiełkowania lepiej wykonywać przy temperaturze 13° do 15°, a nie przy 20°. Nasienie, które źle kiełkuje przy temperaturze 20°, kiełkuje zupełnie dobrze przy 15°, Nawet niektóre nasiona kiełkują jeszcze lepiej przy 10°. Kiełkowanie przy 10° wymaga dłuższego czasu. Owies wymaga przeważnie do szybkiego kiełkowania nieco wyższej temperatury, niż inne zboża. Jeżeli nasienie jest tak niedojrzałe, że nie kiełkuje dobrze przy 13°—15°, to należy uciec się do suszenia nasienia przed próbą na kiełkowanie. Suszenie nasienia przy 40° doprowadza najszybciej do zupełnej dojrzałości. Po sześciu do ośmiu dniach suszenia przy 40° nawet przy 20° C. Tylko w jesieni wnet po sprzęcie potrzebne jest, zdaje się, dłuższe suszenie. Wskazanem jest więc przy określaniu siły kiełkowania zbóż, zasuszyć próbkę nasienia przy 40° w dobrze przewietrzanej suszarce. Jeżeli próba na siłę kiełkowania z nasieniem niesuszonem nie dała po 6—8 dniach zadawalniających rezultatów, to należy powtórzyć próbę z próbką nasienia, które tymczasem wyschło w suszarce.

Kto ręczy za szkodę powstałą przez przemoczenie w czasie dostawy mąki, złożonej w wozie kolejowym? Kupiec mączny w P. otrzymał z węgierskiej stacyi U. wagonową przesyłkę mąki, którą odstawca do krytego wozu załadował. Przy wyładowaniu w P. skonstatowano, iż 20 worków było przemoczonych wskutek deszczu, który przez dach, okna, lub drzwi padał do wewnątrz wozu. Odbiorca sprawdził urzędownie szkodę w wysokości 133.06 Koron i o tę kwotę skarżył zarząd c. k. kolei państwowych w Pradze. Zarząd kolejowy odmówił żądaniu powoda, sprawa oparła się aż o ministerstwo handlu, które w tej sprawie wydało następujący wyrok do l. 85 R. z dnia 6. lutego 1909: Wóz był przed załadowaniem dokładnie obejrzany i znaleziony w stanie dobrym. Taksamo i młyn załadowujący nie czynił żadnych zarzutów co do stanu wozu i mąkę do takowego załadował. Jeżeli zatem w czasie transportu woda w jakikolwiek sposób przez szpary wskutek silniejszego deszczu dostała się do środka i spowodowała szkodę, to powinność wynagrodzenia jej spada w połowie na zarząd kolei, a w połowie na odstawcę, a to w myśl §. 77 (1) i 3 (2) ust. przewoz. Zarząd kolei zatem został skazany na zapłacenie połowy wynagrodzenia, zaś pretensyę odbiorcy do dostawcy co do drugiej połowy skierowano na drogę cywilną.

Przegląd zbożowy. Obecna dewiza w handlu zbożem jest: *haussa* bez końca. Przyzwyczailiśmy się tak dalece do takiego stanu rzeczy, że żadna cena nie wydaje się nam za wysoką. Strach pomyśleć, do jakich to cen byśmy doszli, gdyby „matka Rosya" nie dostarczyła nam tyle pszenicy wiele faktycznie dostarcza.

Dość powiedzieć, że pszenica syberyjska, której transport trwa normalnie 24 dni, ważą efektywnie (na hektolitrze) 82 kg., przy żywej barwie i silnej zawartości mąki, kosztuje zaledwie o 50 hal. drożej od naszej pszenicy krajowej.

Jeżeli ludność dotychczas się nie żali na wysokie ceny, to jedynie dlatego, że w roku zeszłym, płaciła wyższe ceny za mąkę i to za gatunek niesłychanie lichy, więc obecnie o tyle lepiej, że dzięki Rosyi, mąka obecnie wyrabiana jest znakomita. Należy się jednak obawiać, że źródło rosyjskie czy to wskutek konjunktury światowej czy też wskutek utrudnionego w zimie transportu, zaschnie i co wówczas? Skąd i po jakiej cenie sprowadzimy pszenicę?

Giełda terminowa w Budapeszcie notuje wysokie ceny dla zmuszenia spekulantów do przesuwania terminu październikowego na termin kwietniowy.

Cena mąki pszennej we Lwowie z akcyzą 0/44, 1/43, 2/42, 3/40, 4/38, 5/37, 6/34.50, 7/27, 8/20, żytniej Nr. 1. K. 30.50.

Spodziewają się temi dniami podwyższenia cen.

Pszenica we Lwowie K. 12·75 do K. 13·20 żyto do K. 9.50 (za 50 kg. bez akcyzy).

OGŁOSZENIA.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.

Nr. 20. Kraków, 15. października 1909 Rok II.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 2 dolary w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12 | Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Reforma szkół przemysłowych.

Inżynier Billy w kilku numerach „Odrodzenia“ zamieścił obszerną pracę, skierowaną ku sprawie aktualnej, — reformie szkół przemysłowych. Reforma szkół wogóle średnich, ludowych i rzemieślniczych w ostatnich czasach omawianą była we wszystkich dziennikach krajowych; uważamy też za swój obowiązek nasze uwagi w piśmie naszem, jako rękodzielniczem, zamieścić.

„Państwo nowoczesne jest równoznaczne z państwem przemysłowem“. Cytat ten zaczerpnięty z wspomnianej wyżej pracy zastosować należy i do niniejszego artykułu. Państwo ekonomicznie silne będzie dyktowało prawa, zwyciężać, drogą podboju pokojowego, uzależniać u siebie państwa, będące na niższym stopniu rozwoju ekonomicznego. Chcąc atoli stworzyć podobne prawa i zdobyć sobie niezależność, musi w danem państwie odpowiednio rozwiniętym być przemysł i rękodzieło. Jako pierwszym czynnikiem służyć ku temu mają szkoły przemysłowe.

Dzisiejsze szkoły przemysłowe znajdują się, że się tak wyrazimy, w stanie po prostu opłakanym. Ze wszystkich prawie sfer przemysłowych podnoszą się głosy protestu przeciwko planom dotychczasowych szkół przemysłowych. Nauka w nich odbywa się w czasie najzupełniej nieodpowiednim dla ucznia, bo od 7 do 9 wieczorem. Na naukę tę chodzą uczniowie wszystkich zawodów, z czego całkiem słusznie wynosi się zapatrywanie, iż szkoła taka nie może przynosić korzyści dla poszczególnych uczniów; bo cóż mogą piekarza obchodzić rysunki ślusarskie, albo fryzyera wykład o mąkoznawstwie.

Zupełnie jasną jest rzeczą, że wobec takich warunków, uczeń żadnych praktycznych wiadomości wynieść nie może. Zadaniem szkoły przemysłowej jest wychowywać młode generacye i przysposabiać je na szermierzy zdrowej ewolucyi handlu, przemysłu i rękodzieła.

Te trzy części integralne ekonomii społecznej, będące w jakim takim rozwoju, powodują w konsekwencyi powstawanie przemysłu artystycznego, którego pierwowzorem miały i mają być szkoły przemysłowo-zawodowe.

Ponieważ, jak już wyżej nadmieniliśmy, istniejące obecnie szkoły przemysłowe zupełnie mijają się z celem, przeto jedynym ratunkiem a zarazem jedynym bodźcem do podniesienia wszelkiego stanu rękodzielniczego mogą być tylko szkoły zawodowe (nie mamy tu na myśli jednak szkół warsztatowych, o których w poprzednim numerze była wzmianka). Takie szkoły mogą dać rękojmię, iż wyszli z niej uczniowie, po odbytej w dodatku praktyki u majstra, staną się dzielnymi rękodzielnikami i dopomogą „Państwu nowoczesnemu stać się państwem przemysłowem“.

Wystawa w roku 1910.

Zebranie Delegatów piekarzy wybranych na wiecu w Przemyślu, odbyło się po raz pierwszy w dniu 3 października 1909 w biurze Towarzystwa zaliczkowego w Drohobyczu.

Obecni:

Pp. dyrektor Ligi przemysłowej Józef Olszewski, c. k. instruktor stowarzyszeń przemysłowych Dr. Józef Schoenett, Józef Schirmer, Antoni Kmietowicz, Leon Bałuk, Ludwik Merwart i Jan Niewiadomski.

Wybrano przewodniczącym p. Jana Niewiadomskiego — zastępcami pp. Józefa Schirmera i Leona Bałuka.

Uchwalono następujący program pracy, stosownie według wydanych przez nas pytań:

1) Miejscem wystawy ma być Lwów.

2) plac powystawowy o ile możności w pawilonie wielkim w czasie od 15 maja do 15 czerwca.

3) powołać pokrewne wyroby: młynarski, drożdżarski, koszykarski, cukierniczy i wyrobów płyt i maszyn.

4) firmy krajowe mają być dopuszczone do wystawy, a z Królestwa Polskiego zaprosić do wzięcia udziału.

5) Co do II. działu maszynowego, dopuścić do wystawy firmy krajowe, austryackie, francuskie angielskie, firmy polskie z Poznańskiego, jednakowoż tylko pod tytułem dydaktycznym.

6) uchwalono dopuścić czeladników i chłopców ze swoimi wyrobami do wystawy na 3 dni.

7) uchwalono spowodować, aby na wystawie urządzoną została piekarnia wzorowa, której maszyny opalane byłyby ropą w kilku systemach.

8) uchwalono udać się do Towarzystw celem zasilenia wystawy subwencyami, które bliżej określi się później osobno, a które mają wziąć udział w wystawie.

9) oznaczono pierwsze posiedzenie komitetu na **dzień 28 października b. r. we Lwowie w lokalu Izby rękodzielniczej w ratuszu o godzinie 4 po południu.**

10) Na dzień ten uchwalono nadto zaprosić delegatów z Wydziału krajowego i Rady miejskiej miasta Lwowa.

11) uchwalono zaprosić do komitetu ściślejszego z piekarzy: Zgórskiego ze Lwowa, Starka z Krakowa, Długoszewskiego Stanisława z Krakowa, Pretoryusza z Przeworska, Jodłowskiego ze Lwowa, Mayera Emanuela ze Lwowa, Lubelskiego z Tarnopola, Szymeczkę z Kołomyi, Völknera z Nowego Sącza, Matyasa z Czerniowiec, Sejbalda ze Stanisławowa, Tabaczyńskiego ze Lwowa, I. Abrachamera z Krakowa (górne młyny), A. Molińskiego z Żywca i Dr. Paszkowskiego ze Stanisławowa — z cukierników: Bienieckiego ze Lwowa, Engla ze Lwowa, z Krakowa zaś Michalika, Siermontowskiego i Malika, Gurgula z Jarosławia i Urbańskiego z Krakowa — z młynarzy Gala z Tarnopola i Thoma ze Lwowa, Maryewskie-

go z Krakowa, Fränkla z Przemyśla, Obmińskiego i p. Nawratila, Zachariewicza i Horodyskiego z Kolędzian.

Na tem posiedzenie zakończono.

Jan Niewiadomski.

* * *

Wystawę tę podzielono na 4 działy:

I. Produkta z mąki.

II. Środki pomocnicze.

III. Maszynerya.

IV. Strona naukowa.

Dział I. obejmie pieczywo wszelkiego rodzaju, zwykłe i luksusowe, dalej ciasta, pierniki itp. Dział II. obejmie wystawę różnych przetworów chemicznych, jak diamalt w proszku i płynie, drożdże itp. Dział III. mówi sam za siebie, zaś w dziale IV wystawione zostaną tabele statystyczne, dotyczące ruchu piekarskiego w Polsce, dalej dyplomy, świadectwa wyzwolin, starożytności piekarskich cechów polskich, literatura i prasa piekarska we wszystkich językach itp.

Do pp. cukierników i młynarzy zwracamy się z prośbą, by zechcieli w swych kołach rozwinąć już od teraz energiczną akcyę celem wzięcia udziału w wystawie. O wszystkich dalszych postanowieniach komitetu będziemy szczegółowo uwiadamiali.

Wszystkie polskie pisma prosimy o powtórzenie niniejszego artykułu.

Przechowywanie masła.

Produkcya masła w naszych mleczarniach w lecie jest prawie trzykroć lub w dość częstych wypadkach jeszcze większa od produkcyi zimowej. Chodzi nam przedewszystkiem o to, abyśmy masło przez przeciąg kilku letnich miesięcy mogli w możliwie najlepszym stanie do jesieni przynajmniej, jeśli już nie do zimy, przechować.

Przy dobrych chęciach i staranności mleczarza, i wogóle, kto masło przechować musi da się jednak i tę trudność pokonać.

Przedewszystkiem powinno nam chodzić o to, aby możliwie największą ilość masła tak przechować, by mogło ono być użyte jeszcze jako deserowe, chociażby nie jako wyborowe, lecz przynajmniej dobre lub nawet bardzo dobre.

Solenie masła przez lato i przechowywanie je naraża nas na straty wynikłe przez zmniejszenie ilości masła podczas solenia i koszt zużytej do konserwowania soli.

Przystępując więc do konserwowania masła deserowego niesolonego, musimy zacząć od początku t. j. od... samego wyrobu masła. Tylko wówczas można być pewnym dobrego wyniku konserwacyi, gdy mamy pewność, że masło zostało rzeczywiście bez zarzutu i jako najlepsze zrobionem.

Potrzeba tu jednak zwracać baczną uwagę, jakie cechy powinno mieć masło przeznaczone do dłuższego przechowania.

Przedewszystkiem należy starać się, by do wyrobu takiego masła używać wysoko pasteuryzowanej śmietany, chłodzonej naturalnie potem do możliwie najniższej temperatury. Pasteuryzacya ma tu to ważne zadanie, że zapobiega następnie w maśle rozwijaniu się Oidium lactis, a tem samem i jełczeniu masła.

Następnie lepiej używać do wyrobu masła zupełnie słodkiej, a najwyżej tylko zakwaszonej śmietany, gdyż to również bardzo znacznie wpływa na jego trwałość.

Zmaślać należy przy możliwie osiągnąć się dającej najniższej temperaturze, by otrzymać kulki masła bardzo jędrne.

Dalej, możliwie najdokładniej w lodowej wodzie przed wygniataniem wypłukać grudki masła z maślanki i potem starannie na wygniataczu uwolnić je z maślanki.

Zaznaczam, że — żeby uniknąć następnie rozczarowania, gdy konserwowanie masła nie da oczekiwanych rezultatów, — trzymać się należy zasady, że od jakości masła zależy przedewszystkiem jego zdolność do dłuższego przechowywania.

Przystępując następnie do dalszego postępowania t. j. opakowania masła, należy je bardzo starannie umieścić w bukowych beczkach, większych naczyniach kamionkowych lub blaszanych.

Najpraktyczniej przechowywać masło w naczyniach większych, blaszanych, pojemności około 50 kg. W tym celu wyczyszczone najdokładniej i starannie wysuszone naczynie, wyścielamy na dnie i obwodzie porządnie suchym, nie moczonym papierem pergaminowym i układamy w nich masło warstwami, ubijając przytem bardzo dokładnie i starannie drewnianym o szerokiej podstawie tłuczkiem. Ubijać należy w ten sposób, żeby masło zupełnie do ścian naczynia przylegało we wszystkich miejscach, i nie tworzyło szpar między warstwami, lecz zbiło się w jedną jednolitą masę. Rozumie się tutaj, że masło nie może być bardzo miękie, lecz oziębione przedtem tak, by było dosyć twarde i jędrne.

Gdy naczynie jest już zupełnie do szczytu napełnione, tak, że nawet kilka milimetrów wystaje z niego, okrywa się je starannie papierem pergaminowym i następnie zamyka gładką, zwykłą pokrywą blaszaną, najlepiej wyciętym równo blaszanym krążkiem, i potem krążek ten bardzo dokładnie przyciska i tak przylutowuje, by powietrze najmniejszego nie miało przystępu.

Zdawać się może, że przylutowanie wieka przedstawia wielkie trudności i bardzo wiele kosztuje. A tymczasem czynność tę bardzo porządnie wykona miejscowy kowal, a nigdzie o kowala oznajomionego z lutowaniem nie trudno.

Zalutowanie naczynia, trzeba jeszcze zewnątrz posmarować tłuszczem, aby uchronić je od zardzewienia, poczem wtacza się do lodowni i bardzo starannie zakopuje w lód. Na tem czynność cała, nie przedstawiająca niepokonanych trudności, jednak wymagająca dobrej woli i staranności, będzie ukończoną.

Masło w ten sposób przechowane można po bardzo długim czasie, bo nawet po 8 miesiącach otworzyć, i okaże się, że będzie ono bardzo trudne do odróżnienia go od masła niedawno wyrobionego.

Wyraziwszy się krótko, czyli reasumując to wszystko, co wyżej powiedziałem, t. j. chcąc masło przez dłuższy czas w dobrym stanie przechować, należy je robić z pasteryzowanej, słodkiej lub słabo zakwaszonej śmietany, trzymać w szczelnie zamkniętych, nieprzepuszczających powietrza naczyniach i w możliwie najniższej temperaturze.

Przechowując masło w naczyniach kamionkowych postępujemy jak powyżej, z tą tylko różnicą, że masło zamiast lutować, przykrywamy warstwą ropy solnej, którą należy dwa razy w tygodniu zmieniać i trzymać w przewietrzanej, zimnej chłodni.

Beczki na masło należy przedtem dobrze wyparzyć i wysuszyć, natrzeć wewnątrz solą i napełnić tak, jak naczynia kamionkowe. Są one jednak najmniej odpowiednie, gdyż zawsze przez nie przedostaje się powietrze do masła.

Wogóle dwa ostatnie sposoby nadają się tylko do przechowywania masła kuchennego.

Pierwszy zaś sposób konserwowania masła miałem sposobność sam wypróbować i śmiało mogę go polecić jako jeden z najpraktyczniejszych sposobów przechowywania masła.

Sądzę, że w ten sposób postępując możemy cały letni zapas masła przechować doskonale.

T. Świszczowski.

O potrzebie kąpieli.

Jeżli człowiek odpowiednio się odżywia, to jest, jeżeli ma posiłek odpowiedni i w dostatecznej ilości, to staje się silniejszym, i może wtedy więcej i lepiej pracować. Aby sił nabytych nie utracić, ale przeciwnie, podtrzymać je i utrwalić, musi człowiek także mieszkać odpowiednio, to jest mieć mieszkanie suche, widne, nie za ciasne. Ale to jeszcze nie wszystko.

Aby ludzie mogli być zdrowymi, trzeba wpoić w nich jeszcze także zamiłowanie do porządku — do życia regularnego, i, co najważniejsza, — do czystości, do ochędóstwa. Ochędóstwo to przyswoić sobie możemy tylko sami przez usilne starania, przez słuchanie rad ludzi mądrzejszych a uczciwych, przez zrozumienie, że utrzymanie ciała w czystości jest rzeczą niezbędną. Ponieważ zaś do tego służy woda, — obmywanie się, kąpiel, — zatem, jeżeli chcemy być narodem silnym i zdrowym, musimy zakładać jak najwięcej łaźni.

Kto wie jak ważną częścią ciała naszego jest skóra, ten łatwo zrozumie, jakie znaczenie ma kąpiel dla zdrowia. Skóra nasza ma w sobie mnóstwo maleńkich otworków, które się nazywają „pory skórne". Przez te otworki ciało nasze pozostaje w zetknięciu ze świeżem zdrowem powietrzem, i przez nie też wydziela z siebie niektóre uloty, oraz pot i tłuszcz. Wydzielając uloty, naprzykład kwas węglany, skóra oddaje ciału podobną usługę jak płuca; wydzielając zaś pot, w którym rozpuszczone są rozmajte sole, dopomaga nerkom, które służą również do wydzielania z ciała naszego tego, co mu jest niepotrzebne i czego ono musi się pozbyć.

Tak pot jak tłuszcz są lepkie i łącząc się z pyłem i kurzem, tworzą na skórze warstwę lepką.

Bielizna zwłaszcza z grubego płótna, dopóki jest świeża i czysta, wchłania po części w siebie te wydzieliny. Gdy się jednak zbrudzi, wtedy reszta nie wchłoniętych przez nią wydzielin pozostaje na skórze; pot i tłuszcz psują się i gniją, zaczynają drażnić skórę i wydają przytem nieznośny zaduch. Gdy do tego łączy się kurz i pył, którego nie mogą uniknąć ludzie pracujący w warsztacie lub zakładach fabrycznych wtedy ta warstwa pokrywająca skórę staje się brunatną, czarną, i to się nazywa brud.

Ten to właśnie brud bywa często przyczyną, że ludzie cherlają i zapadają na różne choroby. Przylegając do skóry, zatyka on pory skórne przesiewne, oraz otwory potowe i tłuszczowe, i nietylko nie dopuszcza powietrza ale gorzej bo tamuje wydobywanie się na zewnątrz ulotów więc muszą one powracać do krwi, zanieczyszczają ją i wydostają się dopiero przez płuca. Uczeni przekonali się, że skóra przez przesiew wypełnia szóstą część tego zadania jaką płuca spełniają przez oddychanie. Gdy więc otworki skóry są pozalepiane, wtedy krew dopływająca do niej nie może pozbyć się kwasu węglanego, który z ciała zabrała, i musi nieść go dalej, aby dopiero w płucach oczyścić się z niego, a zaopatrzyć w inny ulot — tlen, potrzebny do utrzymania życia. Otóż to przetrzymywanie kwasu węglanego jest bardzo szkodliwe; z tego powstają bóle głowy, ociężałość, brak ochoty do pracy, do czynu, i złe odżywianie się całego ciała.

Dalej brud gromadzący się na skórze, czyni ją mniej wrażliwą na działanie światła, nerwy, przez które czujemy ból, chłód, ciepło i t. d., tępieją, obieg krwi wolnieje, i to jest przyczyną, że człowiek staje się leniwym.

Zły obieg krwi wywołuje jeszcze różne inne dolegliwości, a nieraz i ciężkie choroby, i czyni człowieka lichym pracownikiem, a niekiedy zupełnie niezdolnym do pracy.

Ale to jeszcze nie wszystko: przy gromadzeniu się brudu na skórze ludzkiej, do warstw lepkich, tłustych, przystają różne drobniuchne, niewidoczne dla gołego oka żyjątka, grzybki i pleśnie, wywołujące choroby skóry, oraz lęgnie się wstrętne robactwo, jak wszy i świerzbowce. Niechluj żyjący w brudzie dochodzi nieraz do tego, że skutkiem zaniedbania staje się nietylko gnuśnym i nieużytecznym, ale nawet umysł jego tępieje. Widzimy zatem, że już nietylko dla porządku, ale i dla zdrowia, dla dobra własnego trzeba koniecznie myć się i usuwać brud ze skóry.

KOLEDZY! Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

Przy każdej sposobności, na balach, zabawach, zgromadzeniach, posiedzeniach, zebraniach, zbierajcie grosz na fundusz prasowy własnego pisma.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Wystawa prac uczniów rękodzielniczych została otwartą w Krakowie dnia 3 b. m. w obecności prezydenta dra Lea i zaproszonych gości. Wystawa przedstawiała się nader okazale. Z piekarskich uczniów udział w wystawie wzięli uczniowie od p. St. Długoszewskiego, zaś dnia 7. b. m. zwiedzili wystawę wszyscy uczniowie szkoły piekarskiej w liczbie 67 pod przewodnictwem dyrektora p. Krokowskiego.

Walka o cła. Sprawa zniesienia ceł zbożowych i otwarcia granic weszła w Sejmie na porządek dzienny. Sejm w zasadzie zgodził się na wydanie ustawy o zniesieniu ceł. Równocześnie i socyaliści na odbytem zgromadzeniu domagali się tego. Drożyzna każdemu dała się już we znaki.

Podwyższenie taryf kolejowych. Wydany 1 b. m. nr. „Rozporządzeń dla spraw kolejowych i żeglugi"

zawiera ogłoszenie w sprawie wprowadzenia nowych taryf towarowych na austryackich kolejach państwowych z dniem 1 stycznia 1910. Ulgi taryfowe, przyznane poza ramami właściwej taryfy dla nafty, spirytusu, zboża i produktów mącznych, ogłoszone będą po ukończeniu dotyczących rokowań z zastępcami grup interesowanych. Również w myśl przyrzeczenia złożonego przez ministerstwo kolei odbywają się w Radzie kolejowej narady z zastępcami kół producentów w kwestyi, czy i o ile dla buraków cukrowych mają nastąpić wobec nowej taryfy ulgi. Dla tegorocznej kampanii buraków pozostanie dotychczasowa taryfa bez zmiany.

Kursa majsterskie dla rękodzielników. Ze Lwowa piszą nam: W roku 1906 wezwał Sejm rząd do wydatniejszego popierania rękodzieł, tudzież przyznania Galicyi udziału w funduszach przeznaczonych na popieranie wielkiego przemysłu, wreszcie wspólnego porozumienia się i popierania majsterskich kursów dla rękodzielników. Wydział krajowy w sprawozdaniu Sejmowi przedłożonem zaznacza, że na tę rezolucyę nie otrzymał jeszcze decyzyi z ministerstwa robót publicznych, ale w kwestyi urządzenia majsterskich kursów nastąpiło pewne zbliżenie się czynników rządowych i autonomicznych w tej akcyi, dotychczas oddzielnie i bez porozumienia się prowadzonej. Na zaproszenie bowiem wydziału krajowego wzięli udział w ankiecie, zwołanej dla ustalenia programu kursów majsterskich, urządzanych przez interesowane czynniki, dwaj reprezentanci rządu, a mianowicie reprezentant ministerstwa robót publicznych i reprezentant urzędu popierania przemysłu, oraz obaj państwowi instruktorowie stowarzyszeń przemysłowych. Reprezentant ministerstwa zapewnił o przychylności ministerstwa dla tej akcyi, a wskazując na świeże podwyższenie kredytów rozporządzalnych na popieranie tego rodzaju celów, oświadczył gotowość przedstawienia ministerstwu życzeń na ankiecie podniesionych. Reprezentant ministerstwa oznajmił wreszcie, że celem uniknięcia możliwych kolizyj w urządzaniu kursów, rząd *z własnej inicyatywy nie będzie urządzał takich kursów w Galicyi*, chyba na życzenie wydziału krajowego. Natomiast urząd państwowy popierania przemysłu będzie urządzał specyalne kursa dla rozmaitych gałęzi rękodzieł i przemysłu we Wiedniu, gdzie posiada odpowiednie do tego celu urządzenia i urząd ten będzie się starał urządzić te kursa dla tutejszych rękodzielników z polskim językiem wykładowym, w którym to celu już odpowiednie siły nauczycielskie sposobi.

Przepisy o obrocie artykułami spożywczymi. Rząd centralny przystępuje do opracowania i zestawienia przepisów normujących obrót artykułami spożywczymi i użytkowymi i zebrania ich w osobny tzw. „codex alimentarius". Pracami przygotowawczemi w tym kierunku zajmuje się osobna komisya, która wygotowała projekt zbioru przepisów, obejmujący poszczególne artykuły spożywcze względnie użytkowe w oddzielnych grupach. Lwowska Izba handlowo-przemysłowa wysłała do firm wybitniejszych po 1 egzemplarzu projektu celem przejrzenia, zaopiniowania i sprostowania względnie uzupełnienia. Z działu „zboże" przedłoży liczne poprawki i uzupełnienia dyr. L. Kaczka.

Zamieszczając o tem wiadomość zapytujemy, dlaczego krakowska Izba handlowa nie rozesłała takiego projektu. Czy sądzi może, że w Krakowie nie ma tak zdolnych fachowców, którzyby w tej ważnej sprawie głos zabrać mogli? Podobne lekceważenie aktualnych spraw jest godnem napiętnowania.

Statystyka przywozu i wywozu towarów. Poseł Battaglia zgłosił w Sejmie wniosek żądający zaprowadzenia ścisłej statystyki w celu skonstantowania ruchu towarowego w kraju naszym. Wniosek ten o ile będzie przyjęty i sankcyonowany ma bardzo doniosłe znaczenie dla dalszego uprzemysłowienia kraju.

Pszenica. Zdaje się, że kolebką pszenicy jest Arabia. W czasach przedhistorycznych, między rzekami Eufratem i Tygrem znano ją jako roślinę, której ziarna służyć mogą za pożywienie. W późniejszych czasach, to jest przed 3.000 lat, zaczęto się zajmować uprawą pszenicy w trzech gatunkach. Już w mumiach faraońskich, pogrzebanych w egipskich piramidach, znaleziono pszenicę, którą po zbadaniu uznano za europejską. Za czasów rzymskich uprawiał Egipt pszenicę w wydatku 10 milionów hektolitrów. W Azyi i Chaldei rodziła się pszenica wybornie, ponieważ ziemia pod uprawę pszenicy była tam dobrze nawodnianą. Twierdzi o tem doskonale pozostawione pismo po królu Asurbanipalu, który żył siedemset lat przed Chrystusem, pisze on, że za jego czasów rosła pszenica na 5 łokci wysoka, a kłos pszenicy dosięgał do jednego łokcia długości. Z pszenicy pieczono w Babilonie chleb nie kwaszony. Podobnie wypiekali Medowie i Persowie. Uprawą pszenicy trudniono się w Syryi i Palestynie, gdzie chleb i oliwę ofiarowano Panu Bogu. W okolicach rzeki Jordanu rodziła się tak pszenica, że wydatek jej dochodził do stu procent, siała się w lutym, a zbierano ją w maju. Żydowski król Salamon posłał królowi Hiramowi w Tracyi 2,000 worów pszenicy za to, że mu król Hiram posłał zdolnych budowniczych do budowy świątyni. Zaś drwalom za ścinanie drzewa cedrowego z Libanu do budowy, wypłacał pszenicą. Po ukończeniu budowy wydał 20.000 worów pszenicy i jęczmienia. Później mamy dowody uprawy pszenicy już w różnych częściach kuli ziemskiej znanej. U nas Słowian, uprawiano pszenicę od najdawniejszych czasów.

Senzacyjny proces. Przed wiedeńskim sądem krajowym toczy się proces o bagatelkę, bo o półtora miliona. Skargę wniósł znany fabrykant drożdży w Insbrucku Reininghaus przeciw właścicielom fabryk drożdży w St. Marx, Ad. Ig. Mautnerowi i spółka. Sprawa przedstawia się w krótkości w ten sposób: Przed około 50 laty przyszedł do właściciela browaru Mautnera ubogi czeladnik, Reininghaus i powiedział, że umie robić drożdże, Mautner go przyjął. W krótkim czasie tak Reininghaus jak i jego bracia pożenili się z córkami Mautnera, a właściwy założyciel Juliusz Reininghaus został wspólnikiem fabryki, której dochód czysty wzrósł później do 300.000 K. rocznie. Gdy R. umarł, Mautner został kuratorem jego małoletnich dzieci, lecz należny im majątek zatrzymał dla siebie. Obecnie te dzieci wniosły skargę, która obejmuje 58 arkuszy druku.

Dochodzenie zboża. Dr. Atterberg z Kalmar (Szwecya) podaje, jako teoretyczne rezultaty swoich w tej kwestyi doświadczeń, że ziarno zbóż posiada liczne stopnie dojrzałości, które uzewnętrzniają się w tem, iż ziarno posiada niejednakową maksymalną temperaturę zupełnego wykiełkowania, zależną od stopnia dojrzałości, Dalej uważa on jako zupełnie dojrzałe takie ziarna zbóż, które szybko kiełkują przy temperaturze 30° C. Wykazał on również, że ziarna, które nie są zupełnie dojrzałe, mogą również w zupełności wykiełkować, jeżeli tylko proces kiełkowania odbywa się przy dostatecznie niskiej temperaturze. Praktyczne rezultaty tych doświadczeń streszczają się w następujących zdaniach:

Badania na siłę kiełkowania lepiej wykonywać przy temperaturze 13° do 15°, a nie przy 20°. Nasienie, które źle kiełkuje przy temperaturze 20°, kiełkuje zupełnie dobrze przy 15°, Nawet niektóre nasiona kiełkują jeszcze lepiej przy 10°. Kiełkowanie przy 10° wymaga dłuższego czasu. Owies wymaga przeważnie do szybkiego kiełkowania nieco wyższej temperatury, niż inne zboża. Jeżeli nasienie jest tak niedojrzałe, że nie kiełkuje dobrze przy 13°—15°, to należy uciec się do suszenia nasienia przed próbą na kiełkowanie. Suszenie nasienia przy 40° doprowadza najszybciej do zupełnej dojrzałości. Po sześciu do ośmiu dniach suszenia przy 40° nawet przy 20° C. Tylko w jesieni wnet po sprzęcie potrzebne jest, zdaje się, dłuższe suszenie. Wskazanem jest więc przy określaniu siły kiełkowania zbóż, zasuszyć próbkę nasienia przy 40° w dobrze przewietrzanej suszarce. Jeżeli próba na siłę kiełkowania z nasieniem niesuszonem nie dała po 6—8 dniach zadawalniających rezultatów, to należy powtórzyć próbę z próbką nasienia, które tymczasem wyschło w suszarce.

Kto ręczy za szkodę powstałą przez przemoczenie w czasie dostawy mąki, złożonej w wozie kolejowym? Kupiec mączny w P. otrzymał z węgierskiej stacyi U. wagonową przesyłkę mąki, którą odstawca do krytego wozu załadował. Przy wyładowaniu w P. skonstatowano, iż 20 worków było przemoczonych wskutek deszczu, który przez dach, okna, lub drzwi padał do wewnątrz wozu. Odbiorca sprawdził urzędownie szkodę w wysokości 133.06 Koron i o tę kwotę skarżył zarząd c. k. kolei państwowych w Pradze. Zarząd kolejowy odmówił żądaniu powoda, sprawa oparła się aż o ministerstwo handlu, które w tej sprawie wydało następujący wyrok do l. 85 R. z dnia 6. lutego 1909: Wóz był przed załadowaniem dokładnie obejrzany i znaleziony w stanie dobrym. Taksamo i młyn załadowujący nie czynił żadnych zarzutów co do stanu wozu i mąkę do takowego załadował. Jeżeli zatem w czasie transportu woda w jakikolwiek sposób przez szpary wskutek silniejszego deszczu dostała się do środka i spowodowała szkodę, to powinność wynagrodzenia jej spada w połowie na zarząd kolei, a w połowie na odstawcę, a to w myśl §. 77 (1) i 3 (2) ust. przewoz. Zarząd kolei zatem został skazany na zapłacenie połowy wynagrodzenia, zaś pretensyę odbiorcy do dostawcy co do drugiej połowy skierowano na drogę cywilną.

Przegląd zbożowy. Obecna dewiza w handlu zbożem jest: *haussa* bez końca. Przyzwyczailiśmy się tak dalece do takiego stanu rzeczy, że żadna cena nie wydaje się nam za wysoką. Strach pomyśleć, do jakich to cen byśmy doszli, gdyby „matka Rosya" nie dostarczyła nam tyle pszenicy wiele faktycznie dostarcza.

Dość powiedzieć, że pszenica syberyjska, której transport trwa normalnie 24 dni, ważą efektywnie (na hektolitrze) 82 kg., przy żywej barwie i silnej zawartości mąki, kosztuje zaledwie o 50 hal. drożej od naszej pszenicy krajowej.

Jeżeli ludność dotychczas się nie żali na wysokie ceny, to jedynie dlatego, że w roku zeszłym, płaciła wyższe ceny za mąkę i to za gatunek niesłychanie lichy, więc obecnie o tyle lepiej, że dzięki Rosyi, mąka obecnie wyrabiana jest znakomita. Należy się jednak obawiać, że źródło rosyjskie czy to wskutek konjunktury światowej czy też wskutek utrudnionego w zimie transportu, zaschnie i co wówczas? Skąd i po jakiej cenie sprowadzimy pszenicę?

Giełda terminowa w Budapeszcie notuje wysokie ceny dla zmuszenia spekulantów do przesuwania terminu październikowego na termin kwietniowy.

Cena mąki pszennej we Lwowie z akcyzą 0/44, 1/43, 2/42, 3/40, 4/38, 5/37, 6/34.50, 7/27, 8/20, żytniej Nr. 1. K. 30.50.

Spodziewają się temi dniami podwyższenia cen.

Pszenica we Lwowie K. 12·75 do K. 13·20 żyto do K. 9.50 (za 50 kg. bez akcyzy).

OGŁOSZENIA.

Na całym świecie są rozpowszechnione i bardzo cenione

.... **Diamalt** (w stanie płynnym) ....

.... **Triastase** (ekstrakt w proszku) ....

Łatwe używanie i pewny wynik.
Wielka zaoszczędność w materyale, czasie i robocie.

Jedyny wyrób: Pierwsza Wiedeńska eksportowa fabryka słodu
Hauser & Sobotka w Stadlau koło Wiednia.

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW
AKCYJNE TOWARZYSTWO

WERNER i PFLEIDERER

Wiedeń XVI|1 **ul. Odoakera 35.**



Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.

Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

Taniej niż świeże mleko! **Taniej niż świeże mleko!**

FABRYKA
PROSZKU MLECZNEGO
G. HAMBURGER, WIEDEŃ III/3

Prawa ulica kolejowa 16 (Rechte Bahngasse 16)

Adres dla depesz: „Trockenmilch" — Wiedeń. Telefon Nr 10324.

MLECZNY PROSZEK „GALLAK"

Najlepsze konserwy obecnej doby, uzyskane przez suszenie najlepszego mleka alpejskiego; podnosi **wydatność i wygląd pieczywa.**

Nie psuje się! Wytrzyma przez lat kilka!

Pod stałym nadzorem powszechnego austryackiego związku aptekarzy do badania środków spożywczych.

Wolne od nieprzyjemnego zapachu i smaku!

PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy

MITSCHERLING w RADEBURGU

wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca

LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.

CENY UMIARKOWANE

„MONOPOL" w płynie
słód piekarski
„REFORMA" w mączce

Jedyny wyrób fabryki „Hanna"

(Maksymilian Freund w Ołomuńcu).

Najwspanialszy środek pomocniczy piekarski obecnej doby.

„Reforma" przesyłaną bywa w workach prawnie ochronionych, które po wypróżnieniu służyć mogą jako ręczniki.

PIECE PIEKARSKIE

buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)
KAZIMIERZ STĘPIŃSKI majster murarski
w PODGÓRZU, ul. Kalwaryjska 58.



Wszelkie wyroby koszykarskie

z trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości
po cenach umiarkowanych

JAN MICHALETZ, fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelingera 18.
Żądajcie cenników.

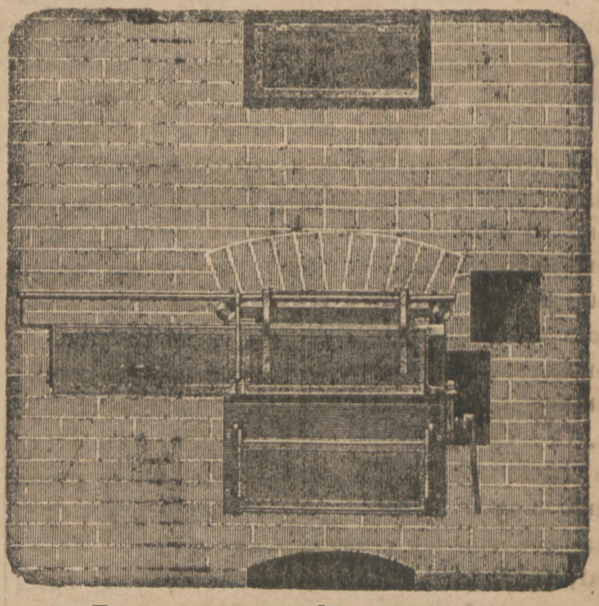
DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA
w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,

z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.



Powszechnie znane, najlepsze opalanie węglem obecnej doby.

Setki pism pochwalnych.

Ograniczone zużycie węgla. Najpomysłowsza konstrukcya, wygodna usługa i rzetelne wykonanie, największe zużytkowanie powierzchni spodu, praca przewyższająca czystością opalanie drzewem, nie pozostaje ani węgiel ani popiół na spodzie.

50% oszczędności na opale.

Maksymilian Spelda
Jägerndorf (Karniów) Śląsk austryacki

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.